

### ENTRADAS - STARTERS

<b>SOPA DE TORTILLA</b> 200 ml. (Aguacate, panela y chile guajillo) -----	<b>\$290</b>
TORTILLA SOUP 200 ml. (Avocado, panela and guajillo chile)	
<b>ENSALADA VERDE</b> 180 gr. (Lechuga, espinacas, aguacate y vinagreta de agave) -----	<b>\$298</b>
GREEN SALAD 180 gr. (Lettuce, spinach, avocado and agave vinaigrette)	
<b>QUESO FUNDIDO</b> 220 gr. (Acompañado con tortillas de harina y maíz) -----	<b>\$310</b>
QUESO FUNDIDO 220 gr. (Melted cheese with flour tortillas and corn)	
<b>TAMALES OAXAQUEÑOS</b> 4 piezas. (Todos los días diferentes recetas) ----- (A partir de las 5:00 PM)-----	<b>\$340</b>
TAMALES OAXAQUEÑOS 4 Pieces (Everyday a different tamale made the old fashion way) (Starting at 5:00 PM)	
<b>CALAMAR ARRIERO</b> 180 gr. (Cocinado con ajo, papas y chile pico de pájaro) -----	<b>\$365</b>
CALAMARI ARRIERO 180 gr. (With garlic, potatoes and chile pico de pájaro)	
<b>CEVICHE PERUANO</b> 180 gr. (Pescado cocinado con limón, jengibre, elote y aji) -----	<b>\$380</b>
PERUVIAN CEVICHE 180 gr. (Fish cooked in lime, ginger, corn and aji)	
<b>TACOS DE PESCADO</b> 180 gr. (Pescado con champiñones, esquite y salsa verde) -----	<b>\$380</b>
FISH TACOS 180 gr. (With mushrooms, corn and Green salsa)	
<b>TACOS CAMARÓN PASTOR</b> 180 gr. (Salsa de chile guajillo, achiote y piña)-----	<b>\$395</b>
SHRIMP PASTOR TACOS 180 gr. (With guajillo chile and pineapple)	
<b>PULPO PIPIL</b> 150 gr. (Con cebolla, ajo, aceite de olivo,aceitunas y chile piquin) -----	<b>\$420</b>
OCTOPUS PIPIL 150 gr. (With onion, garlic, olive oil and piquin pepper)	

### ESPECIALIDADES DEL CHEF - CHEF SPECIALTIES

<b>TACOS CHILAPA</b> 4 pz. (Tacos dorados en caldo verde de pollo) -----	<b>\$395</b>
TACOS CHILAPA 4 pz. (Hard shell chicken tacos soaked in green sauce)	
<b>ENCHILADAS VERDES</b> 4 pz. (Con pollo en salsa verde gratinadas) -----	<b>\$430</b>
GREEN ENCHILADAS 4 pz. (Chicken with tomatillo sauce and melted cheese)	
<b>ENMOLADAS</b> 4 pz. (Rellenas de pollo cubiertas en mole con nuestra receta tradicional hecha en casa) -----	<b>\$460</b>
ENMOLADAS 4 pz. (Stuffed chicken with mole.)	
<b>CHILE RELLENO</b>	
• <b>CARNE AL PASTOR</b> 150 gr. (Cerdo adobado con piña y queso) -----	<b>\$430</b>
CARNE AL PASTOR 150 gr. (Pork meat marinated with adobo salsa, pineapple and cheese)	
• <b>CAMARÓN</b> 150 gr. (Camarón salteado con vegetales y queso) -----	<b>\$540</b>
SHRIMP 150 gr. (Shrimp sautéed with vegetables and cheese)	
<b>POZOLE DE MARISCOS</b> 200 ml. (Nuestra receta de la casa con pulpo, camarón, pescado y maíz) -----	<b>\$480</b>
SEAFOOD POZOLE 200 ml. (Our house recipe with octopus, shrimp, fresh catch of the day and corn)	
<b>MOLE POBLANO</b> 220 gr. (Pechuga de pollo, receta tradicional hecha en casa con más de 30 ingredientes) -----	<b>\$465</b>
MOLE POBLANO 220 gr. (Chicken breast, traditional house recipe with more than 30 ingredients)	
<b>COMBO MEXICANO</b> 220gr. (Cochinita pibil y carnitas de puerco)-----	<b>\$490</b>
CARNITAS 220 gr. (Cochinita pibil y carnitas)	
<b>CARNE ASADA</b> 220 gr. (Con guacamole, cebollitas cambray y queso fundido) -----	<b>\$490</b>
CARNE ASADA 220 gr. (With guacamole, cambray onions and melted cheese)	
<b>PESCA DEL DÍA - CATCH OF THE DAY</b> 220 gr. -----	<b>\$498</b>
• <b>LIMÓN ALCAPARRA</b> (Salteado con limón, alcaparras y un toque de mantequilla) (Sautéed with lemons, capers and a touch of butter)	
• <b>ARRIERO</b> (Papas cambray, cebolla, chile guajillo, ajo, vino, aceite de olivo y paprika) (Potato cambrays, onion, peppers guajillo, garlic, wine, olive oil, and paprika)	
• <b>TRES CHILES</b> (Salsa de chile guajillo, chile pasilla y chile pico de pájaro) (Guajillo, pasilla and pico de pajarero dried peppers sauce)	
<b>CAMARONES - SHRIMPS</b> 220 gr. -----	<b>\$570</b>
• <b>CAJÚN</b> (Champiñones, mantequilla, chiles secos y paprika) (Mexican cajun, butter mushrooms and dry chiles)	
• <b>AJILLO</b> (Ajo, aceite de olivo, guajillo y limón) (Garlic tost, olive oil, guajillo peppers, lemon and paprika)	
• <b>ESQUITES</b> (Champion, elote y mantequilla) (Mushrooms corn and butter)	
<b>HUACHINANGO ENTERO</b> (Ajo, romero y aceite de oliva) -----	<b>\$740</b>
WHOLE RED SNAPPER (With garlic, rosemary and olive oil)	
<b>MIXIOTE DE RES</b> 300 gr. (Envuelto en hoja de maguey lentamente cocido y marinado con una salsa de guajillo) -----	<b>\$760</b>
BEEF MIXIOTE 300 gr. (Wrapped in agave leaf's slowly cooked and marinated with Guajillo sauce)	
<b>CAMARÓN AZUL ZARANDEADO</b> 300 gr. -----	<b>\$780</b>
ZARANDEADO BLUE SHRIMP 300 gr.	
<b>FILETE DE RES CHEMITA</b> 220 gr. (Sellado en mantequilla acompañado de papa y cebollita cambray) -----	<b>\$790</b>
FILET STEAK CHEMITA 220 gr. (Served with butter accompanied potato with cambray onion)	
<b>LANGOSTA PUERTO NUEVO</b> (Acompañado con arroz frijoles y tortillas de harina mantequilla clarificada) -----	<b>\$1699</b>
PUERTO NUEVO LANGOSTA (Accompanied with rice,beans,clarified butter and flour tortilla)	

**CADA PLATILLO DIVIDIDO TENDRÁ UN COSTO EXTRA POR \$150 PESOS  
EVERY SPLIT DISHES WILL HAVE AN EXTRA COST OF \$150 PESOS**